CFE-270

CFE-550

MANUAL DE INSTRUÇÕES

1. Apresentação

Parabéns por ter escolhido um produto **TOMASI**. Você está recebendo um equipamento de qualidade.

Os Fritadores elétricos **TOMASI** são utilizados em frituras em geral, tais como:

Banana frita, banana à milanesa, bife, polenta, legumes, frango em pedaços, almôndegas, peixes e croquetes.
São ideais para restaurantes, lanchonetes, padarias, bares, hotéis e similares, pois tem ótimo rendimento e facilitam seu trabalho, além de ser econômicos.

Estes Fritadores são fabricados em três modelos:

CFE-190 ***Pequeno***
CFE-270 ***Médio***
CFE-550 ***Duplo***

- **Componentes em aço inox.**
- **Facilidade de operação.**

2. Características Técnicas

Modelo	Altura	Compr.	Prof.	Peso (Kg)	Óleo (L)	Potência	Aquecimento
CFE-190	0,305	0,195	0,440	4,20	3,5	1.500W	Elétrico monofásico 220V
CFE-270	0,305	0,270	0,440	4,20	3,5	2.500W	Elétrico monofásico 220V
CFE-550	0,305	0,550	0,440	4,20	2 X 5,5	2 X 2.500W	Elétrico monofásico 220V

3. Componentes

Cesto

Apoio do cesto

Painel de Comando

Tanque de óleo

Conector de Alimentação elétrica

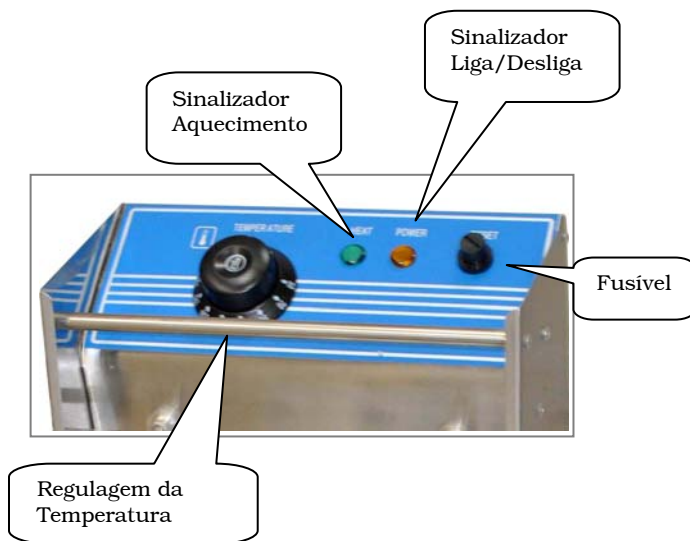
Tampa

Estrutura

Sinalizador Liga/Desliga

Sinalizador Aquecimento

Fusível

Regulagem da Temperatura

4. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu Fritador no momento do recebimento.

Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias, verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da TOMASI.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

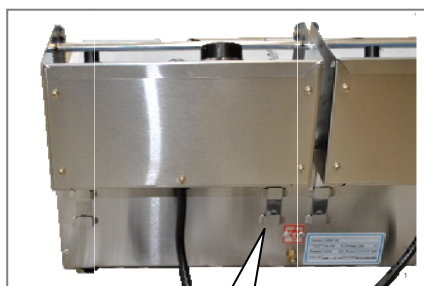
5. Retirando as embalagens

Abra a embalagem tomando o cuidado para não danificar as superfícies da estrutura e os componentes do Fritador.

O Fritador está envolto em embalagem plástica para proteção contra intempéries e riscos durante o transporte.

As superfícies de aço inox são cobertas com uma película de plástico.
É a proteção durante o transporte, retire também esta película totalmente.

Retire o painel de comando para facilitar a remoção das embalagens

Remova as películas manualmente. Não utilize espátulas para não provocar riscos na superfície.

Para retirar o Painel de Comando mova para cima.

Remova também as embalagens plásticas do tanque de óleo.

6. *Limpeza e montagem dos componentes*

Faça uma limpeza prévia em todos os componentes com uma esponja umedecida com água e detergente.

Ao executar a limpeza não deixe entrar água no painel de comando. Proteja os componentes de pancadas ou situações que possam danificá-los.

Tampa Superior

Fixação do Painel de Comando

Proteção

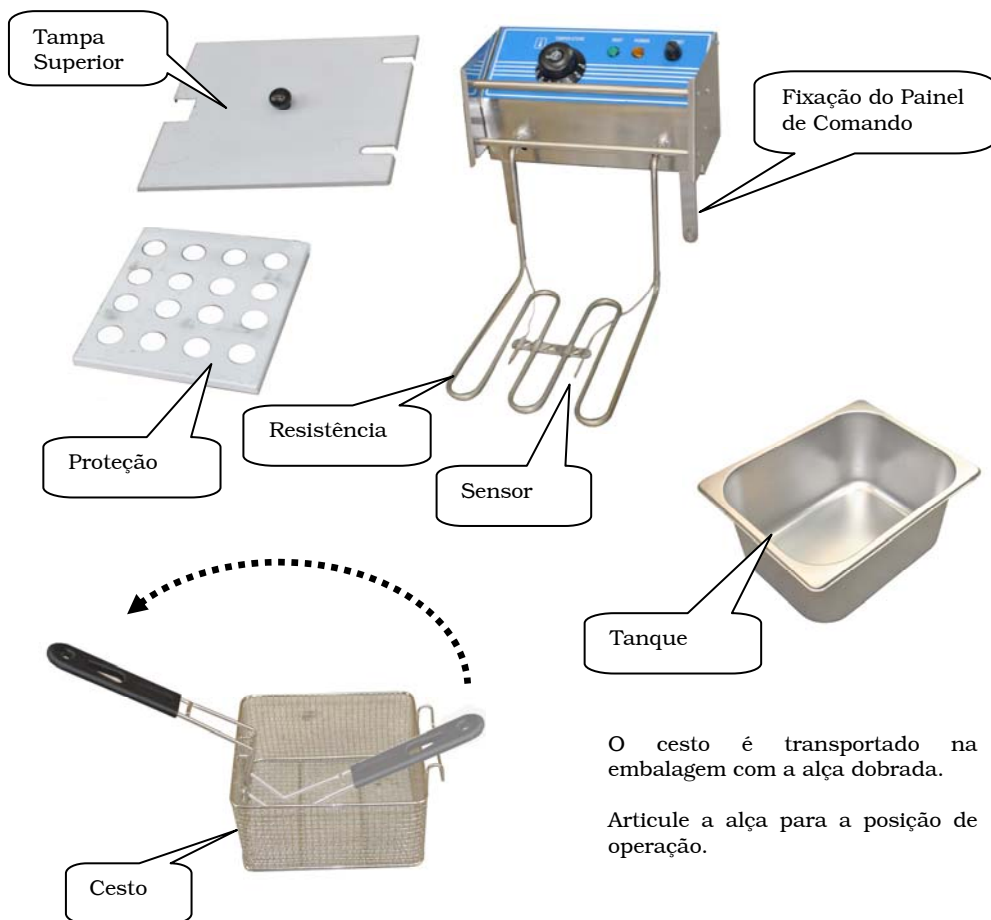
Resistência

Sensor

Tanque

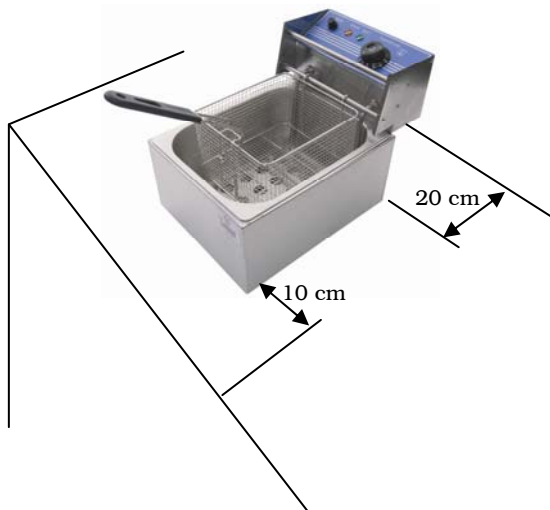
Cesto

O cesto é transportado na embalagem com a alça dobrada.

Articule a alça para a posição de operação.

7. Instalação

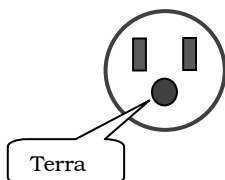
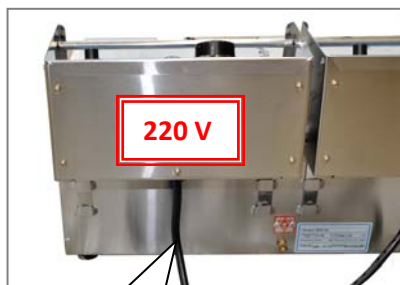
Instale o Fritador sobre uma superfície plana e nivelada.

Observe a área mínima necessária para a livre movimentação do operador.

A distância livre mínima necessária é 10 cm nas laterais e 20 cm na parte traseira.

8. Instalação elétrica

Providencie a instalação elétrica deste equipamento observando que a rede de alimentação elétrica deverá ter cabos de: no mínimo 2.5mm^2.

Verifique a voltagem indicada na placa de identificação.
A margem máxima admitida na variação de voltagem é ±10%.

A instalação da rede elétrica precisa estar de acordo com as normas de segurança.
Verifique com um técnico a inspeção correta.

Assegure-se que o seu Fritador seja devidamente aterrado para garantir a segurança do operador.

9. Preparando para Operação

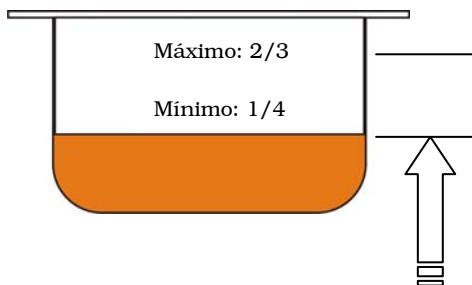
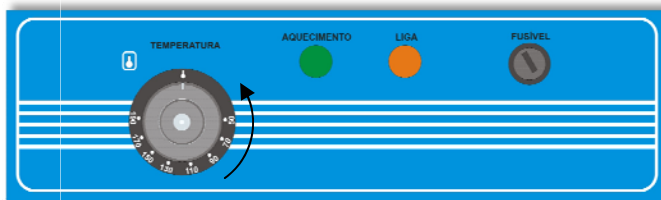
Antes de utilizar o seu Fritador lave cuidadosamente com água e detergente, todas as partes que tenham contato com o óleo e o alimento que será processado.

Este procedimento é necessário para que sejam removidos todos os resíduos de fabricação (bactérias) e seu produto possa estar livre de impurezas.

Também deverá ser feita esta limpeza quando seu Fritador ficar por algum tempo sem uso, e ao trocar o óleo.

Para lavar as peças nunca use pano, palha de aço (Bombril), sabão massa, álcool ou qualquer outro produto que possa deixar cheiro estranho ou resíduos.

10. Abastecendo com óleo

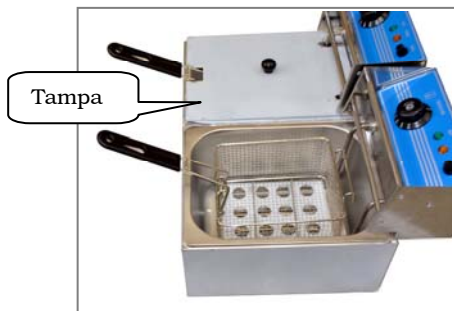
Abasteça com óleo para fritura na quantidade indicada na página 02 conforme o modelo do seu Fritador.
Como os alimentos irão aborver um pouco de óleo, será necessário repor eventualmente. Observe os níveis: Máximo e Mínimo.

11. Operando o Fritador

1 *Conecte o cabo de alimentação elétrica*
A lâmpada amarela irá acender

2 *Gire o botão de aquecimento até posicionar na temperatura desejada.*
A lâmpada verde irá acender.

3 *Quando a temperatura de aquecimento alcançar o programado, a lâmpada verde apaga, e assim o Fritador está pronto para ser utilizado. O sistema irá acionar o aquecimento de forma intermitente mantendo a temperatura programada.*

O Fritador possui dois apoios para manter o cesto suspenso no óleo.

Também há o apoio no fundo.

12. Cuidados na operação

- Dependendo do alimento a ser fritado, pode-se usar ou não a tampa cobrindo o cesto.
- A temperatura máxima que pode ser utilizada é 190ºC.
- Acima desta temperatura o óleo ferve e borbulha podendo causar queimaduras graves.

- Pedaços pequenos podem ser fritados com o cesto suspenso nos apoios, pois não é necessário muito óleo.
- Pedaços grandes podem ser fritados mergulhados mais profunda mente no óleo, isto é: com o cesto apoiado no fundo do tanque.
- Neste caso, após a fritura posicione o cesto suspendendo nos apoios para o gotejamento do excesso de óleo.
- Não deve ser adicionado óleo quando o que estiver no tanque esteja aquecido, pois a diferença de temperatura poderá provocar respingos.
- A tampa também protege o operador, pois se pingar água ou qualquer outro líquido frio no óleo quente, irá respingar podendo provocar queimaduras.
- Para o uso descontinuado coloque as tampas para manter o óleo aquecido e economizar energia.
- O óleo deve ser filtrado periodicamente conforme o uso do Fritador para retirar os resíduos de alimentos e manter a qualidade.

Cuidado!
As superfícies do Fritador são aquecidos.
Tome precauções para evitar queimaduras.

Nunca esqueça de fazer o procedimento de limpeza após o uso, pois isto irá evitar a contaminação do óleo para fritar produtos posteriormente.

O Fritador está programado para operar com temperatura máxima de 190º C.

Não improvise nenhum componente para garantir que ESTA TEMPERATURA NUNCA SEJA ULTRAPASSADA, pois acima disto o óleo queima e libera elementos tóxicos nocivos á saúde.

Nunca opere este equipamento se estiver sobre um piso molhado e sem calçado adequado, com as mãos molhadas.

Assegure-se que a ligação elétrica esteja segura e o aterramento esteja bem feito.
Isto é para evitar CHOQUE ELÉTRICO.

Tome cuidado ao colocar o cesto com os alimentos para fritar.

Quando os alimentos estão muito frios, o contato com o óleo quente provoca borbulhamento e respingos.
Para evitar isto, mergulhe o cesto no óleo suavemente quantas vezes for necessário.

Assegure-se que a ligação elétrica esteja segura e o aterramento esteja bem feito.
Isto é para evitar CHOQUE ELÉTRICO.

Mantenha este equipamento LONGE DAS CRIANÇAS.

13. Manutenção

Os Fritadores - TOMASI foram desenvolvidos para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.

CFE-190 CFE-190 CFE-190

Não utilize óleo velho para garantir a qualidade dos seus produtos.

Não improvise alterando as características da máquina, para garantir sua segurança

Nunca coloque o seu Fritador em funcionamento se estiver em ambiente molhado.

Após cada período de trabalho faça uma limpeza cuidadosa para manter a boa qualidade dos seus produtos.

Para qualquer procedimento de manutenção desligue e desconecte da rede de alimentação elétrica.

14. Limpeza Externa

1. Desconecte da Alimentação elétrica.
2. Aguarde o Resfriamento do Fritador
3. Para efetuar a limpeza use apenas

   Água e detergente.

Atenção !

Proteja o painel de comando de água e agentes agressivos pois isto irá danificar seus componentes.

Cuidado !

Nunca utilize jato de água para fazer a limpeza, pois a água irá atingir a parte elétrica com perigo de choque elétrico ao ligar o Fritador.

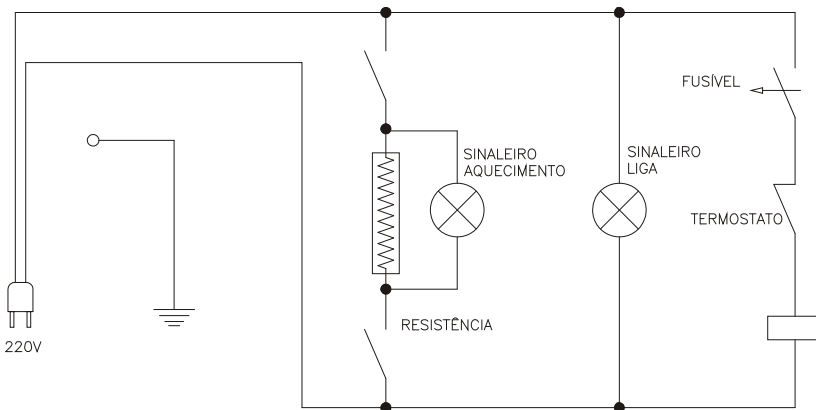
Se houver necessidade de mais informações sobre o funcionamento deste equipamento, manutenção ou para solicitar peças de reposição entre em contato com nosso

Atendimento ao Cliente

Fone: (54) **3213-8000**/3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
http;//www.tomasi.com.br
max@tomasiequipamentos.com.br

15. Avarias e Soluções

Avaria	***Causa***	***Solução***
Aciona o botão mas não liga	Fusível queimado	Verificar a causa, solucionar, e substituir o fusível
Liga, começa a aquecer e desliga	1. Resistência não está bem fixada 2. Resistência queimada	1. Fixar corretamente 2. Substituir a resistência
Sinaleiro amarelo não liga. Temperatura sem controle	Termostato não funciona	Substituir Termostato.
Sinaleiro amarelo não liga, mas está aquecendo o óleo	Sinaleiro danificado	Substituir sinaleiro

16. Esquema Elétrico

17. Certificado de Garantia

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar no prazo de seis meses contados a partir da data de aquisição do primeiro comprador, consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

- **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:**

A garantia fica para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

- **Excluem-se da garantia:**

Desgaste natural, utilização inadequada, efeitos de corrosao, ***possíveis quebras de componentes quando transportados e não verificados no momento do recebimento***, quedas e fogo.
Também excluem-se da garantia: Peças com desgaste normal devido ao uso, vedações e componentes elétricos.

- **Fica extinta qualquer garantia:**

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Rodovia BR 116 km 153,2 Nª 22.581
Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 – Caxias do Sul -RS – BRASIL
http;//www.tomasi.com.br

1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO:____

ENDEREÇO:____

FONE:____

CIDADE:______________________________________ESTADO:________

CNPJ:____________________________INSCR.EST:______________________

NOTA FISCAL Nº______________________DATA:_______________________

EQUIPAMENTO:____

MODELO:____

REVENDEDOR:____

ENDEREÇO:____

CEP:________________CIDADE:______________________ESTADO:________

____
ASSINATURA E CARIMBO

2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO:____

ENDEREÇO:____

FONE:____

CIDADE:______________________________________ESTADO:________

CNPJ:____________________________INSCR.EST:______________________

NOTA FISCAL Nº______________________DATA:_______________________

EQUIPAMENTO:____

MODELO:____

REVENDEDOR:____

ENDEREÇO:____

CEP:________________CIDADE:______________________ESTADO:________

____
ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR:____

ENDEREÇO:____

VENDEDOR:____

FONE:____